

DAFTAR PUSTAKA

- Amrinola, W., Widowati, S., Hariyadi, P. 2015. *Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin Pada Pembuatan Nasi Sorgum (Sorghum bicolor L) Instan*. Jurnal Comtech 6(1):9-19
- Arixs. 2005. *Tape Menambah Kehangatan*. <http://www.cybertokoh.com/mod.php?mod=publisher&op=viewarticle&artid=301> diakses 28 Februari 2019
- Asngad, A., Suparti. 2009. *Lama Fermentasi dan Dosis Ragi yang Berbeda pada Fermentasi Gapek Ketela Pohon (Manihot utilissima, Phol) Varietas Mukibat terhadap Kadar Glukosa dan Bioetanol*. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi. 10(1): 1-9.
- Asnawi, M., Sumarlan, S.H., Hermanto, M.B. 2013. *Karakteristik Tape Ubi Kayu (Manihot utilissima) melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, 1(2):56-66.
- Anggyah,S,P. 2012. *Uji Kadar Protein Dan Organoleptik Tape Singkong (Manihot Utilissima) Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Dan Dosis Ragi Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Awadelkareem ,A,M ., Muralikrishna ,G., Tinay., Mustafa A.I. 2009. *Characterization of tanin and study of in vitro protein Digestibility and mineral profile of Sudanese and Indian sorghum cultivars*. Pakistan J Nutrition 8 (4): 469-476, 2009
- AOAC. 2005. *Official of Analysis of The Association of Analytical Chemist 17th edition*. Washington DC.
- Armanda,Y. dan Putri,D. 2015. *Tepung Sorgum Coklat Utuh Terfermentasi Ragi Tape*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 2 : 458-467,
- Badan Ketahanan Pangan Daerah Provinsi Jawa Barat. 2014. *Manfaat Tape (peuyeum)*. <http://bkpd.jabarprov.go.id/manfaat-tape-peuyeum>. Diakses pada tanggal 17 April 2019.
- Bacteriological Analytical Manual. 2001. *Aerobic plate count. US FDA, Center for Food Safety and Applied Nutrition*.
- Barus, T., Wijaya ,N. 2011. *Mikrobiota dominan dan perannya dalam cita rasa tape singkong*. Biota. 16 (2) : 354-361.
- Berlian, Z., Aini, F., dan Ulandari R. 2016. *Uji Kadar Alkohol Pada Tapai Ketan dan Singkong Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda*. Jurnal Biota Vol. 2 No. 1. h. 108.
- Dino, K. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan*. Artikel. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Vol 2 No 1.
- Dwidjoseputro, D. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Penerbit Djambatan. Jakarta.

- Dwi, R, S. 2008. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Volume Ketan Terhadap Fermentasi Serta Perubahan Mutu Tape Ketan Hitam Selama Penyimpanan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Ekawati, 2017. *Teknologi Fermentasi*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Denpasar
- Elevri, P, A., Putra, S, R., 2006. *Produksi etanol menggunakan Saccharomyces cerevisiae yang diamobilisasi dengan agar batang*. Akta Kimindo, 1(2):105-114.
- Erni, S, M., Ahmad, S., Sudarminto, S, Y., Irawan, S. W., Sulthon, F. 2018. *Karakterisasi Potensi dan Komponen Pembatas pada Biji Sorghum Lokal Varietas Coklat sebagai Tanaman Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya
- Fatimah, K., 2011, *Uji protein dan karbohidrat tape ketan dengan penambahan ragi nkl dan tradisional dengan konsentrasi yang berbeda untuk pengembangan materi ajar bioteknologi*, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Fardiaz. (2004). *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Freire, A, L., Ramos, C, L., dan Schwan, R, F. 2015. *Microbiological and chemical parameters during cassava based-substrate fermentation using potential starter cultures of lactic acid bacteria and yeast*. Food Research International 76: 787-795.
- Grisella, M, G. 2017. *Komposisi Mikroorganisme dan Kimia Tape Singkong dan Tape Ketan Yang Diproduksi Di Daerah Bogor*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi
- Guerrero E, B., Pappas T, N., Koltun W, A., Fleshman J, W., Lin M., Garg, J., Mark D, B., Marcet J. E., Remzi F. H., George V. V., Newland K. R. N., and Corey G. R., 2010, *Gentamicin-Collagen Sponge for Infection Prophylaxis in Colorectal Surgery*, The New England Journal of Medicine, 363, 1038.
- Hasanah, A, M. 2007. *Pengaruh total mikroba pada merk ragi dan lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape ketan putih (Oryza sativa L. Var. Forma glutinosa)*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Malang.
- Hasanah, H., 2008, *Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape ketan hitam (Oryza sativa L var forma glutinosa) dan tape singkong (Manihot utilissima Pohl)*, Skripsi, Universitas Islam Negeri Malang, Malang.
- Hasanah, H., Jannah, A., Fasya, A. G. 2012. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (Manihot utilissima Pohl)*. *ALCHEMY*, Vol. 2 (1): 68-79.
- Haryadi, H. 2013. *Analisa Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Ketan dengan Metode Kromatografi Gas dan Uji Aktifitas Saccharomyces Cereviceae Secara Mikroskopis*. Universitas Diponegoro Semarang. Skripsi.
- Heru., W, Achmad, S, Nurhayati. 2018. *Sifat-Sifat Fisikokimia Pati Ubi Kayu Terfermentasi Khamir Indigenus Tapi*. *Agritech*, 38 (2), 140-150

- Irianto, K. 2006, *Mikrobiologi: Menguak Dunia Mikroorganisme Jilid 2*, Bandung: CV. Yrama Widya, hal 214-215.
- Kustyawati, M. E., Sari, M., dan Haryati, T. 2013. *Efek fermentasi dengan Saccharomyces cerevisiae terhadap karakteristik biokimia tapioka*. *Agritech* **33**(3): 281-287.
- Leni, H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Maimuna, S., 2004, *Pengaruh Interaksi Variasi Suhu dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Glukosa dan Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam*, Malang: Skripsi tidak diterbitkan. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Margaretha, A, C., Widjanarko, S, B. 2015. *Penentuan Nilai Maksimum Respon Tekstur dan Daya Kelarutan Brem Padat (Ubi Kayu: Ketan)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3):1107-1118.
- Muhidin, N,H., Juli., Aryantha. 2001. *Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi*. *JMS*. Vol. 6. No. 1.
- Nuraida L, Krusong W. 2014. Starter cultures. Di dalam: Owens JD, editor. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. Boca Raton : CRC Press.
- Owens, J, D. 2014. Sweet, sour, alcoholic solid substrate fungal fermentations. Di dalam: Owens JD, editor. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. Boca Raton : CRC Press.
- Prabowo, A., Suhil, M., dan Nurhasanah., A. 2013. *Prototipe Alat dan Mesin Pertanian Mendukung Pengembangan Sorgum*. *Badan Litbang Penelitian*. Balai Besar Pengembangan Mekanisasi Pertanian. IAARD Press. Jakarta.
- Rachmawati, N. 2001. *Pengaruh Penambahan Tape Dan Tepung Tape Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Umur Simpan Cake Tape Sebagai Salah Satu Untuk Memanfaatkan Dan Meningkatkan Nilai Produk Tradisional*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Ratri, R. 2003, *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Produksi Etanol Dari Kulit Pisang Ambon Oleh Zyomonas Mobilis*. Jember: Skripsi tidak diterbitkan. Politeknik Negeri Jember.
- Ratna, F. 2015. *Kandungan Pati Resisten, Amilosa, dan Amilopektin Snack Bar Sorgum Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Penderita Diabetes Militus Tipe 2*. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ratih, D, S., 2008. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Volume Ketan Terhadap Fermentasil Serta Perubahan Mutu Tape Ketan Hitam Selama Penyimpanan*. Skripsi. Prooram Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sahratullah., Dwi. S. Dyah. J., Lalu. Z. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Air, Glukosa dan Organoleptik Pada Tape Singkong*. *Jurnal Biologi Tropis*, 2017: Volume 17 (1)

- Schober, T.J., Bean., Boyle. 2017. *Gluten- free sorghum bread improved by sourdough fermentation: biochemical, rheological, and microstructural background*. *J. Agric. Food. Chem.* 55:5137-5146
- Simbolon, K. 2008. *Pengaruh Persentase Ragi Tape Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar*. Skripsi. Program Sarjana Teknologi Pertanian, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Sirappa, M, P. 2003. *Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif Untuk Pangan, Pakan, dan Industri*. *J.Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta.* 22 (4) :133-140.
- Srihariyati. 2017. *Pengaruh Penggunaan Dosis Dan Jenis Ragi Terhadap Kualitas Fermentasi Tape Ketan Hitam (Oryza sativavar Setail)*. Skripsi. Fakultas Ilmu Pengetahuan Jurusan Pendidikan Biologi Universitas Jambi. Jambi.
- Sosle, V. R., dan Raghavan, G. S. V. 2009. *Nutritional and Rheological Properties of Shorgum International Journal of Food Properties.* 12: 55-69.
- Soeranto, H. 2016. *Riset dan pengembangan sorgum dan gandum untuk ketahanan pangan*. Dalam <http://www.lipi.go.id>. [6 Februari 2020].
- Suarni., Zakir. 2003. *Pengaruh surfaktan terhadap sifat reologis adonan tepung campuran pembuatan roti tawar*. *Risalah Penelitian Jagung dan Sereal Lain* (8):57-62.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Potensi Sorgum Varietas Unggul Sebagai Bahan Pangan Untuk Menunjang Agroindustri*. Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung, Universitas Lampung. p. 541-546.
- Suarni, S., Anna., Taufik. 2015. *Karakter sifat fisikokimia dan fungsional sorgum beberapa varietas untuk bahan pangan dan industri*. Laporan Penelitian Sorgum. Balitsereal, Maros.
- Suarni., dan Firmansyah. 2016. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum*. Balai Penelitian Tanaman Sereal.
- Suarni. 2019. *Sorgum Merah Lokal Pulau Selayar*. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/mengenal-plasmanutfah-sorgum-merah-indonesia/>. Di akses 30 maret 2019
- Sujaya, I,N., Amachi ,S., Saito ,K., Yokota, A., Asano, K, Tornita, F. 2001. *Identification and characterization of lactic acid bacteria in ragi tape*. *World Journal of Microbiology and Biotechnology.* 17 : 349-357.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. UNESA Press. Surabaya
- Sutanto, S., Martono, A. 2005. *Jurnal Teknik Kimia. Studi Kandungan Etanol Dalam Tapai Hasil Fermentasi Beras Ketan Hitam Dan Putih*, Vol.2 (1):123-125
- USDA. 2015. *World Agricultural Supply and Demand Estimates*. United States Department of Agriculture. USA

- Winarno, F, G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. 416 hal.
- Yuliana., Nety N, S., Sugiharto, R., dan Amhety, D. (2014). *Effect of spontaneous lactic acid fermentation on physico-chemical properties of sweet potato flour*. *Microbiology Indonesia* **8** (1): 1-8.
- Yulianti, C, H. 2014. *Uji Beda Kadar Alkohol pada Tape Beras, Ketan Hitam dan Singkong*. *Jurnal Teknik*. Vol. 6. No. 1.